

Praxistag von Koch zu Koch: Alternativen haben

Einblicke in eine plant based Küche für die Gemeinschaftsverpflegung

In diesem Seminar werden wir die Alternativen zu allen tierischen Lebensmitteln aufzeigen. Vorzüge von pflanzlichen Komponenten ausarbeiten. Gemeinsam in der Praxis die Alternativen herstellen. Von der Pflanzenmilch bis hin zur Fleischalternative.

Inhalte:

- Sie erleben, wie einfach es ist, die pflanzenbasierte Kost täglich zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.
- Sie erhalten wertvolle Tipps, wie Sie die angebotenen Speisen den jeweiligen Anforderungen exakt anpassen.
- Durch dieses Praxisseminar und den Erfahrungsaustausch mit anderen Verpflegungsverantwortlichen werden Sie für die Bedürfnisse Ihrer Tischgäste noch weiter sensibilisiert.
- Die praktischen Beispiele und Anwendungen runden dieses Praxisseminar erfolgreich ab.

Dozent:

Herbert Thill

Zielgruppe:

Küchenleitungen in Kantinen und Einrichtungen der Caritas und anderer Träger der Sozialwirtschaft

Veranstaltungsort:

KEFB Bochum, Am Bergbaumuseum 37, 44791 Bochum

Weitere Seminare aus der Veranstaltungsreihe zur nachhaltigen Verpflegung der Caritas in NRW finden Sie [HIER](#).

Nummer

13225-005

Datum

02.04.2025

Zeit

09:30 - 15:30 Uhr

Ort

siehe Ausschreibungstext oder -flyer

Zielgruppen

siehe Ausschreibungstext

Referent/in

siehe Ausschreibungstext

Teilnehmende (max.)

15

Reduzierter Preis für Mitgliedsorganisationen

50.00 €

Normaler Preis für Externe

150.00 €

Ansprechpartner/in

Dr. Vera Bünnagel

Unterrichtsstunden

6